



Epyca[®] Sweet
Geolife technology

 **SWISS
MADE**

**Pour vins
liqueureux et
vins de dessert
en absence
de sulfite**

Bioma[®]
Nature technologized.

Epyca Sweet

Le Kit Epyca Sweet se compose de 3 différentes formulations de tanin extrait de pépins de raisin: **Epyca 1** pour la vinification, **Epyca 2** pour l'élevage, **Epyca 3** pour la mise en bouteille.

Dosages

Epyca 1 Sweet: 50 ml/hl de moût à traiter.

Epyca 2 Sweet: 50 ml/hl de vin à traiter.

Epyca 3 Sweet: 50 ml/hl de vin à traiter.

Exemple de protocole de démonstration pour 20hl de vin doux ou de vin de dessert.

1. Apport raisins.
2. Pressurage raisins.
3. Débourbage (débourbage moût).
4. **Ajout de 1 litre d'Epyca 1 Sweet sur le moût débourbé.**
5. Fermentation alcoolique (contrôle température, alcool, sucres, ph).
6. Sous-tirage.
7. Fermentation malolactique.
8. Sous-tirage et/ou filtration.
9. **Djout de 1 litre Epyca 2 Sweet.**
10. Élevage et travaux de stabilisation.
11. Pré-embouteillage: **ajout de 1 litre d'Epyca 3 Sweet** 24 heures avant la mise en bouteille en amont de l'éventuelle filtration finale.
12. Mise en bouteille.

Bioma SA: Via Luserte Sud 8, CH - 6572 Quartino, Suisse - T. +41 91 840 1015 - F. +41 91 840 1019 - info@bioma.com - bioma.com

Ce protocole, fruit des expériences œnologiques de Bioma avec Epyca, acquises depuis 1994, dans les domaines vitivinicoles, doit être considéré comme indicatif et non contraignant. Les connaissances et le professionnalisme de l'œnologue de l'entreprise intéressée à l'application, trouveront dans le service technique Bioma un partenaire fiable. En effet, au cours de toutes les phases opérationnelles, Bioma collabore avec les responsables de l'entreprise cliente, pour définir ensemble les solutions les plus appropriées aux problèmes de l'organisation et partager un ensemble d'expériences et de connaissances communes.

Produit à usage œnologique.

Conformité : Règlement (CE) N. 606/2009, Annexe 1A point 25, Codex Alimentarius OIV et OIV Practices (Art. 2.1-2.1.7-3.2-3.2.6). Epyca est fait avec des tanins œnologiques (OENO 6/2008 et OENO 352/2009 F-COEI-1-TANINS/INS.181) obtenus à partir de complexes polyphénoliques naturels extraits des pépins de raisin (*Vitis vinifera*).

Utilisable dans les vins biologiques et NOP.

Conformité au Règlement CE N. 834/2007 – RUE 203/2012 et au Règlement américain NOP ("Made with...").

